

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2005 年 5 月 26 日 (26.05.2005)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2005/046339 A1

- (51) 国際特許分類⁷: A22C 13/00, B65D 65/02 (74) 代理人: 三枝 英二, 外 (SAEGUSA, Elji et al.); 〒5410045 大阪府大阪市中央区道修町 1-7-1 北浜 T N K ビル Osaka (JP).
- (21) 国際出願番号: PCT/JP2004/017208
- (22) 国際出願日: 2004 年 11 月 12 日 (12.11.2004) (81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.
- (25) 国際出願の言語: 日本語
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ:
特願 2003-382867
2003 年 11 月 12 日 (12.11.2003) JP
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): グンゼ株式会社 (GUNZE LIMITED) [JP/JP]; 〒6238511 京都府綾部市青野町膳所 1 番地 Kyoto (JP). 郡是高分子工業株式会社 (GUNZE Koubunshi Corporation) [JP/JP]; 〒2591132 神奈川県伊勢原市桜台 3 丁目 1 7 番 1 号 Kanagawa (JP).
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 森 信行 (MORI, Nobuyuki) [JP/JP]; 〒2591132 神奈川県伊勢原市桜台 3 丁目 1 7 番 1 号 郡是高分子工業株式会社内 Kanagawa (JP). 新井 一郎 (ARAI, Ichiro) [JP/JP]; 〒2591132 神奈川県伊勢原市桜台 3 丁目 1 7 番 1 号 郡是高分子工業株式会社内 Kanagawa (JP).
- (84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).
- 添付公開書類:
— 国際調査報告書
- 2 文字コード及び他の略語については、定期発行される各 PCT ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: MULTILAYER TUBE FOR TRANSFER OF SMOKE CURING SOLUTION TO FOOD

(54) 発明の名称: 燻製液食品転写用多層チューブ

(57) Abstract: A multilayer tube for transfer of a smoke curing solution to food, used to pack meat or other food for realization of excellent smoke curing, which multilayer tube has an innermost layer comprising a polyamide resin and a crosslinked polyvinylpyrrolidone; a food package comprising food packed by the multilayer tube for transfer of smoke curing liquid to food; and a process for producing smoke cured food with the use of the multilayer tube for transfer of smoke curing solution to food.

(57) 要約: 本発明は、食肉等の食品を包装して良好に燻製処理することができる、ポリアミド樹脂及び架橋ポリビニルピロリドンを含む最内層を有する燻製液食品転写用多層チューブ、該燻製液食品転写用多層チューブで包装されてなる食品包装物、及び該燻製液食品転写用多層チューブを用いた燻製食品の製造方法を提供する。